

Familie Wandermuscheln

Die Wandermuscheln (auch Dreiecksmuscheln, Dreissensiidae) haben ihre Namen davon erhalten, daß sie sich in den letzten 120 Jahren von den Zuflüssen des Schwarzen Meeres und des Kaspisees, ihrer ursprünglichen Heimat, aus über ganz Mitteleuropa verbreitet haben. Nicht allerdings durch echte Wanderung, sondern durch Verschleppung festsitzender Muscheln an Schiffen.

Die Wandermuscheln besitzen einige Charakteristika, die an marine Muscheln erinnern: So z. B. ist ihr zungenförmiger Fuß wie bei der Miesmuschel mit einer Byssusdrüse ausgestattet (Abb. 12). Sie erzeugt ein im Wasser erhärtendes Sekret, das — fadenförmig erstarrend — dem Tier zur Befestigung an der Unterlage dient, oder auch zur Festheftung an der Schale eines Artgenossen. Denn die Muscheln leben gesellig in größeren und kleineren Kolonien, ja sie bewegen sich sogar kolonienweise, wenn sie im Herbst aus dem seichten Wasser in die Tiefe und im Frühjahr von dort wieder in nahrungsreiche

Ufergebiete wandern. Das andere marine Merkmal, das unter den Süßwassermuscheln einmalig ist, besitzen die Wandermuscheln in der Wimperlarve, die aus den befruchteten Eiern hervorgeht. Diese Larve ist nicht darauf angewiesen, auf einem Fisch zu schmarotzen, sondern sie lebt frei als Mitglied der Planktongemeinschaft. Sie ist eine ausgezeichnete Nahrung für junge Rotaugen.

Die Muscheln selbst werden sehr gerne von den großen Rotaugen gefressen (im Stettiner Haß z. B. waren Wandermuscheln die Hauptnahrung der größten gefangenen Exemplare), gerne auch vom Aal, vom Gangfisch, Kilch, Sandfelchen, Nerfling und von der Maräne.

Die Vorstellung der in unseren Fischwässern heimischen Schnecken- und Muschelarten sei damit beendet. Ihre vielfältigen Beziehungen zu den Fischen konnten bisher nur angedeutet werden, doch sind es aber gerade sie, die den Bewirtschafter von Fischwässern besonders interessieren. Sie sollen für sich abgeschlossen im 2. Teil dieses Aufsatzes (im folgenden Heft von Österreichs Fischerei) gebracht werden.

Forellenzubereitung in Neuseeland

In einem Buch über die Fischerei in Neuseeland findet man auch einen Rezeptteil, in welchem die Zubereitung von Forellen besprochen wird. Besonders für uns Österreicher ist die „heimische“ Zubereitungsart der Neuseeländer interessant.

Spezialrezepte von Brent's Hotel, Rotoruo, Neuseeland:

1. Eine filetierte Forelle gibt man in eine gebutterte Pfanne, bestreut sie mit Salz, feingeschnittener Petersilie und beträufelt sie mit Zitrone. Etwa eine Stunde einziehen lassen. Dann wird zerlassene Butter über den Fisch gegossen und zirka eine Viertelstunde im Rohr gebraten. Serviert mit dem Saft und Petersilie.
2. Forellenfilets werden mit Zitronensaft beträufelt, mit feingeschnittener Petersilie, geriebenem Hartkäse, feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer und Salz bestreut. Die Filets werden gerollt oder gefaltet in einer gebutterten Pfanne etwa 20 Minuten ge-

braten. Serviert wird mit Petersiliensauce und Parmesankäse.

Selbstverständlich kennt man in Neuseeland auch französische, spanische oder auch deutsche Rezepte.

Ein französisches Rezept:

TRUITES À LA MEUNIÈRE

Die Forellen werden ausgenommen, gewaschen und gesalzen, danach in Mehl gewälzt und auf jeder Seite etwa 4 Minuten in Butter gebraten. Mit einigen Kapern und Zitronenscheiben und darübergegossener brauner Butter (Bratbutter) servieren. (Diese Zubereitungsart ist uns nicht unbekannt.)

Ein spanisches Rezept:

TRUCHA ESPAÑOLA

Zutaten: 4 Forellen, Olivenöl, eine geschnittene Zwiebel, eine Zehe Knoblauch, etwas grüne Petersilie, einige Kümmelkörner,

Wein oder Weinessig, Wasser, Zitronensaft, Zitronenscheiben.

Die Forellen werden ausgenommen, gereinigt, gesalzen und beiderseits in Olivenöl goldbraun gebraten. Die geschnittene Zwiebel wird in einer separaten Pfanne mit dem zerdrückten Knoblauch und feingeschnittener Petersilie goldbraun geröstet und dann die Kümmelkörner dazugeben. Nachdem auch die gebratenen Forellen dazugegeben worden sind, wird der Wein mit Wasser (gleiche Teile), dem einige Spritzer Zitrone beigegeben sind, darübergegossen und das ganze noch etwa 10 Minuten gekocht. Wein und Wasser müssen schon vorher erhitzt sein. Serviert wird mit Zitronenspalten.

Ein deutsches Rezept:

BLAUE FORELLE

Die Forellen sollen erst knapp vor der Zubereitung getötet werden und in die vorbereitete kochende Fischbrühe gegeben werden. Die Pfanne wird vom Feuer genommen und die Fische etwa 5 Minuten ziehen lassen. Serviert werden die Forellen mit Petersilien kartoffeln.

Die Fischbrühe: Etwa dreiviertel Liter Wasser, ein Glas Weißwein, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebel, Petersilie (diese scheint für die Neuseeländer eine Lieblingszutat zu sein), Thymian, ein Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner. Das alles wird eine halbe Stunde gekocht.

Und nun

ein heimisches neuseeländisches Rezept:

Die ausgenommenen und gewaschenen Forellen werden gut mit einem reinen Tuch abgetrocknet und in Mehl, dem Salz und etwas Pfeffer zugesetzt ist, gewälzt. Ein rohes Ei wird in einem Teller geschlagen und die Forellen darin gewendet. Danach in Semmelbröseln gewälzt und in heißem Fett goldbraun gebacken. Serviert wird mit Bratkartoffeln.

Ich wiederhole: Dieses Rezept ist ein „Original-Neuseeländisches“

Anmerkung: Alles schon dagewesen!

Norbert Eipeltauer

Vorsichtshalber möchte ich das nachfolgend mitgeteilte Rezept zur Zubereitung von: „Forelle blau“ als *m e i n* Rezept bezeichnen: Es unterscheidet sich von allen üblichen (jedenfalls soweit mir bekannt ist) vor allem darin, daß dem „Sud“ eine relativ gewaltige Menge Kochsalz zugesetzt wird, und zwar 60 bis 70 g pro Liter Wasser. Man kann erstaunlicherweise in dieser scharfen Salzlösung auch Kartoffeln oder Karotten kochen (und dann essen!). Sie nehmen dabei wenig Salz auf, d. h., schmecken absolut nicht versalzen. Die Kartoffeln, die man verwendet, sollten allerdings ausgesprochene Salatkartoffeln sein, d. h. nicht zum Mehligwerden und Zerfallen neigen. Auch die Karotten sollen möglichst frisch, jedenfalls nicht welk sein. Man gibt die Kartoffeln und die Karotten (und wenn man will, weitere pflanzliche Zutaten) in das kochende Salzwasser und läßt das Ganze eine Viertelstunde bei kleinem Feuer sieden. Dann gibt man pro Liter eine halbe Tasse Essig zu und hierauf die Fische. Das Ganze wird, wie üblich, eine weitere Viertelstunde (bei größeren Fischen auch etwas länger) im Sud gelassen, der zwar nahe am Siedepunkt sein, jedoch möglichst wenig oder gar nicht aufwallen soll. Man nimmt dann zuerst die Fische aus dem Sud und läßt sie über einem flachbodigen Sieb abtropfen. Man muß Sorge tragen, daß das Salzwasser auch aus dem Inneren der Fische abläuft. Ebenso verfährt man mit den Kartoffeln und den Karotten. Wie üblich, reicht man zu den Fischen, die man mit den Karotten und den Kartoffeln garniert serviert, zerlassene Butter. Zitrone nach Geschmack.

Nach meinem vergleichenden Dafürhalten schmecken so zubereitete Forellen (übrigens auch andere Fische) und ebenso Kartoffeln und Karotten bei weitem am naturechtesten. Diese Zubereitungsart ist auch bereits von einigen Hotels, die ich ermunterte, mein Rezept zu versuchen, für die Zubereitung von „Forelle blau“, fest übernommen worden. Wenn diejenigen unter den Lesern, die das Rezept ausprobieren, mir ihre Meinungen (nach dem Genuß!) mitteilen würden, so soll es mich freuen. Vielleicht könnte man, falls sie positiv ausfallen, diese Zubereitungsart „**Österreichische Forelle blau**“ nennen! Dr. E.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1965

Band/Volume: [18](#)

Autor(en)/Author(s): Eipeltauer Norbert, Einsele Wilhelm

Artikel/Article: [Forellenzubereitung in Neuseeland 46-47](#)